

## Optional

● erhältlich in der Ausführung 80 Liter



### Räder

**dynamische Zweckmäßigkeit**

Die Räder bieten die Möglichkeit, die Maschine zu bewegen und den Küchenraum nach Bedarf neu zu gestalten.



### Auslassventil

**mit vollem Durchgang**

Ventil, das die Entleerung von Produkten mit großen Partikeln ermöglicht und verhindert, dass sie in toten Punkten verbleiben und so wird eine gleichmäßige Verarbeitung des gesamten Produkts gewährleistet.



### Deckel mit Trichter

**Zutaten bei geschlossenem Deckel hinzufügen**

Er zeichnet sich durch eine große Öffnung aus, die die Zugabe von Zutaten bei geschlossenem Deckel während des Prozesses ermöglicht.



## 7



### Ablassventil

**komplett aus Edelstahl**

Absperrklappe oder Kugelhahn, verwendbar zum Entleeren des flüssigen oder halbflüssigen Produkts, oder für den Anschluss an automatische Dosiersysteme.



### Deckelöffnung mit Gitter

Die praktische Öffnung ermöglicht es Ihnen, den Garzustand des Produkts zu überprüfen oder Zutaten zuzufügen, ohne den Deckel vollständig zu öffnen.



### Stromanschluss

Für einen Stromanschluss, der immer in Reichweite ist.



## Firex



**Verschlusskappe für Ablauföffnung hermetisch dicht**

Wenn das Ablassventil nicht montiert ist, sorgt die Kappe für eine hermetische Abdichtung der Wanne und verhindert, dass Produktreste in toten Winkeln verbleiben.



### Handbrause

**immer in Reichweite**

Zur Reinigung der Maschine.



### SCT2

**Vorbereitung für Zwischenraum-Kühlung**

Diese Technologie ermöglicht es, Leitungswasser und/oder Eiswasser aus einem bestehenden Kreislauf innerhalb des Heizmantels zirkulieren zu lassen. Das Gerät wird mit den Anschlüssen für den Ein- und Auslass des Kühlwassers und mit den Steuerungen „Cook“ und „Chill“ zur Auswahl des Betriebs geliefert. Die erreichbaren Zeiten und Temperaturen hängen von der Art der Verarbeitung und der Temperatur des im Hohlraum zirkulierenden Wassers ab. Dieses System ist insbesondere für die Verarbeitung von flüssigen Produkten ausgelegt.

